

# 零售食品機構：經認證的食品保護經理

規定61-25：零售食品機構



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## 五個關鍵的危險因素

在食物傳染性疾病的發作中  
再三確認：

1. 不正確的儲存溫度
2. 烹飪不充分
3. 受污染的設備
4. 來源不安全食品
5. 個人衛生差

經認證的食品保護經理可以減少  
所有這五種風險因素。

## 規定 61-25:

引用 2-102.12 & 2-102.20

有權指導和控制食品的準備和銷售的員工至少有一位是經過認可程式認證的食品保護經理。截止2014年6月在SC認可的程式被列在這份事實單上。

## 公共衛生的原因

食品保護經理在闡明政策，確保食品員工貫徹這些政策，以及和員工交流被建議的行為以減少食品傳染疾病的風險中起到重要作用。



**360training.com**

**360training.com, Inc.**  
Learn2Serve®食品保護經理  
認證程式\*  
888-360-8764  
[www.360training.com](http://www.360training.com)  
food-beverage-programs



**全國食品安全專業人員登記**  
食品保護經理認證程式\*  
國際認證的食品安全經理  
800-446-0257  
[www.nrfsp.com](http://www.nrfsp.com)

**PROMETRIC**



**Prometric Inc.**  
食品保護經理認證程式\*  
443-923-8200  
[www.prometric.com/en-us/clients/foodsafety](http://www.prometric.com/en-us/clients/foodsafety)

\*這些培訓可供多種語言，以自訂進度的  
線上試題形式提供。



**全國餐飲協會**  
ServSafe® 食品保護經理  
認證程式  
800-765-2122  
[www.servsafe.com](http://www.servsafe.com)

ServSafe® 食品保護經理認證程式  
可以在這裏獲得：



**南卡羅來那州餐飲與住宿協會**  
[www.servsafecertified.com](http://www.servsafecertified.com)



**Clemson 延伸服務**  
[www.clemson.edu/extension/food\\_nutrition/food\\_safety/commercial/servsafe](http://www.clemson.edu/extension/food_nutrition/food_safety/commercial/servsafe)



只有食品保護 ANSI 會議認證的食品安全經理課程  
能夠滿足 2-102.20 的要求。